

Garnelen im Backteig auf Blattsalaten



Zutaten für zwei Personen:

4- 6 Riesengarnelen (TK)
150 g Mehl
1-2 TL Salz
150 ml eisgekühltes Bier
Öl für Fritteuse
1/2 Avocado (optional)
2 Zitronen
2 EL Cocktailsauce (optional)
80 g gemischter Blattsalat

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine Prise Zucker
1 EL Weißweinessig
1/2 EL Zitrone
1/2 TL Senf
4 EL Olivenöl

Besondere Hilfsmittel:

Fritteuse

1. Riesengarnelen schonend auftauen, gut waschen und trocknen. Bis auf das Schwanzsegment schälen, am Rücken einschneiden, Darm jeweils entfernen.

2. Weiter am Rücken einschneiden, bis die Garnele nur mehr knapp zusammenhält. Dann auseinanderdrücken, so dass die Garnelen flach sind (Schmetterlingschnitt).

3. Aus Mehl, Salz und eisgekühltem Bier einen Teig rühren und 15 Minuten ruhen lassen.

4. Blattsalat waschen, schleudern. Auf Portionstellern anrichten und mit

der Vinaigrette beträufeln. Mit einer halben Zitrone ganieren.

5. Optional Avocado halbieren, entkernen, häuten und in Scheiben geschnitten auflegen. Mit Zitronensaft beträufeln.

6. Garnelen leicht salzen und pfeffern. Am Schwanzsegment festhalten und in den Teig eintauchen, überschüssige Mengen abstreifen. Bei 170° in der Fritteuse ca. 4-5 Minuten frittieren. Auf Küchentüchern entfetten.

Hinweise:

Alternativ Garnelen mit 1 EL Cocktailsauce pro Person anrichten - und mit Avocadoscheiben.

Manchmal bekommt man auch TK Garnelen im Backteig fertig zu kaufen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 5 Stunden, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024